NEFİS ÇİKOLATALI TARİFLER

KOLEKSİYON KİTAPLAR



mutfak atölyesi

29 PRATİK TARİF


mutfak
atölyesi

BİR PORSİYON ASLA YETMEZ

Sufleden tarta, un kurabiyesinden pastaya, mutluluk kaynağı çikolatalarla yapabileceğiniz enfes tarifler bu kitapta.

ÇİKOLATALI PİŞMEYEN TART

6 kişilik
Malzemeler:
Tart tabanı için:
300 g kremalı kakaolu bisküvi
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
Çikolata dolgusu için:
1 su bardağı krema
200 g bitter çikolata
1/4 su bardağı eritilmiş tereyağı
Üzeri için:
Kremalı ve kakaolu bisküvi
Damla çikolata

1 Tart tabanı için bisküvileri un gibi oluncaya kadar mutfak robotundan geçirin. Eritilmiş tereyağını ilave edip 1-2 dakika daha rondodan geçirip bir kaseye alın. Elinizle hafif bastırarak kelepçeli tart kalıbınızın tabanına ve kenarlarına yayın ve dondurucuda 1 saat bekletin.

2 Çikolata dolgusu için çikolatayı benmari usulü eritin. Kremayı ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar karıştırın. Çikolatayı, kremayı buzdolabında beklettiğiniz tartın üzerine yayın. Ortadan ikiye kırdığınız bisküvi ve damla çikolata ile süsleyin ve tekrar buzdolabına alın.

3 Çikolata kreması donuncaya kadar yaklaşık 2 saat daha buzdolabında bekletin. Üzerini bisküvi ve damla çikolata ile süsleyin. Dilimleyerek soğuk servis yapın.



ÇİKOLATALI UN HELVASI

6-8 kişilik
Malzemeler:
160 g bitter çikolata
250 g tereyağı
500 g un
Yarım su bardağı toz şeker
3 su bardağı süt
Üzeri için:
File badem

1 Çikolatayı benmari usulü eritip ocaktan alın. Tereyağını ayrı bir tencerede eritin, üzerinde oluşan köpükleri ara ara temizleyin. Unu tereyağına azar azar ilave edin. Tahta bir kaşık ile kokusu çıkıp, rengi koyulaşmaya başlayıncaya kadar, kısık ateşte sürekli karıştırarak kavurun.

2 Unun rengi iyice döndüğünde toz şeker ve erittiğiniz çikolatayı ilave edin. Toz şeker tamamen eriyip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar kavurmaya devam edin. Son olarak ılık sütü ekleyip karıştırın. Helva göz göz olmaya başlayınca ocaktan alıp kapağını kapatın, 15 dakika kadar dinlendirin. Şekil vererek bir servis tabağına alın, üzerini file bademle süsleyerek servis yapın.



ÇİKOLATALI CUPCAKE

8-10 kişilik

Malzemeler:

50 g bitter damla çikolata
2 yumurta
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı kakao
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 su bardağı un

Kreması için:

2 yemek kaşığı kakao
2 yemek kaşığı tuzsuz krem peynir
1 yemek kaşığı yumuşak tereyağı
3 yemek kaşığı pudra şekeri

1 Çikolatayı benmari usulü eritin. Yumurta ve toz şekeri iyice çırpın. Sıvı yağ, yoğurt ve eritilmiş çikolatayı ilave edip çırpmaya devam edin. Kakao, kabartma tozu ve unu ekleyip karıştırın. Mini cupcake kalıplarına, üzerlerinde birer parmak boşluk kalacak şekilde paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-18 dakika kontrol ederek pişirin. Fırından alın ve ılındıktan sonra kalıplarından çıkarıp servis tabağına alın.

2 Kreması için kakao, krem peynir, tereyağı ve pudra şekerini bir karıştırma kabına alıp özdeşleşene kadar çırpın. Bir krema torbasına aktarıp cupcakelerin üzerine sıkıp servis yapın.



ÇİKOLATALI PİZZA

4 kişilik
Malzemeler:
Pizza hamuru için:
1 yemek kaşığı toz maya
1 yemek kaşığı toz şeker
1.5 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı zeytinyağı
3.5 su bardağı un
Üzeri için:
1 su bardağı sürülebilir çikolata
1 su bardağı kavrulmuş fındık
1 muz

1 Pizza için maya ve toz şekeri bir kaseye alın. Üzerine ılık sütü ekleyip maya eriyince kadar yaklaşık 5 dakika bekletin. Zeytinyağı ekleyip karıştırın. Unu azar azar ilave edin ve 5 dakika yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 45 dakika dinlendirin.

2 Mayalanan hamuru unlanmış tezgah üzerine alıp bir merdane yardımıyla, kenarları kalın olacak şekilde açın. Hamuru yağlı kağıt serili fırın tepsisine alıp, önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

3 Fırından çıkarın ve sıcakken üzerine sürülebilir çikolatayı yayın. Kavrulmuş fındık ve ince dilimlediğiniz muz ile süsleyerek servis yapın.



ÇİKOLATALI KROKANLI KURABİYE

20-25 adet
Malzemeler:
Hamuru için:
125 g tereyağı
Yarım çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı zeytinyağı
2 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
2.5 su bardağı un
Üzeri için:
1 tatlı kaşığı tereyağı
200 g bitter çikolata
4 yemek kaşığı süt
Fındık krokan

1 Hamuru için gerekli olan tüm malzemeyi geniş bir yoğurma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopartıp sarımsak sıkacağı ile yağlı kağıt serili fırın tepsisine yuvarlaklar sıkın. Hamurların ortalarına parmağınızla bastırıp çukurlaştırın.

2 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 10-12 dakika pişirin. Üzeri için bitter çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin. Sütü ilave edip karıştırın. Pişen kurabiyelerin ortasına bir kaşık yardımıyla sütlü çikolatadan doldurup krokan ile süsleyin. Ilık servis yapın.



ÇİKOLATALI SABAYON

6 kişilik
Malzemeler:
3 yumurta sarısı
50 g toz şeker
2 yemek kaşığı kakao
Bir tutam tuz
3 yemek kaşığı süt
30 g bitter çikolata
1 çay kaşığı kaşığı vanilya
Üzeri için:
30 g rendelenmiş bitter
ve beyaz çikolata

1 Yumurta sarıları, toz şeker, kakao ve tuzu cam bir karıştırma kabına koyun. Kabı kaynar su dolu bir tencere üzerine alın ve sürekli karıştırarak benmari usulü 10 dakika kadar pişirin. Ocaktan alıp vanilya ve küçük parçalara böldüğünüz bitter çikolatayı ilave edin. Çikolata tamamen eriyinceye kadar karıştırın.

2 Sabayonu en az 2 saat buzdolabında dinlendirin. Üzerini rendelenmiş bitter çikolata ile süsleyerek soğuk servis yapın.



RİCOTTA PEYNİRLİ ÇİKOLATALI KEK

8 kişilik

Malzemeler:

4 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
100 g tereyağı
200 g ricotta peyniri
1 paket kabartma tozu
5 yemek kaşığı limon suyu
1.5 su bardağı un
Yarım su bardağı sütlü damla çikolata

Üzeri için:

100 gr eritilmiş beyaz çikolata
100 ml krema

1 Yumurtalar, toz şeker ve limon kabuğunu geniş bir kaseye alın. Şeker tamamen eriyinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Tereyağı, ricotta peyniri, kabartma tozu, limon suyu ve unu ilave edip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpmaya devam edin. Damla çikolatayı ekleyip spatula yardımıyla karıştırın.

2 Harcı hafif yağladığınız kek kalıbına alıp, önceden ısıtılmış 175 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üzerine eritilmiş çikolata ile kremayı karıştırıp döküp servis yapın.






BOL ÇİKOLATALI FİNCAN KEK

4 kişilik
Malzemeler:
250 g tereyağı
250 g bitter çikolata
5 yumurta sarısı
3 yumurta
200 g toz şeker
80 g un
1 paket vanilya
1 su bardağı damla çikolata
Üzeri için:
2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 Tereyağını sos tenceresinde eritin. Ocaktan alıp küçük parçalara böldüğünüz bitter çikolataları ekleyin, çikolata erimeye başlayıncaya kadar karıştırın. Ayrı bir kasede yumurtalar ve toz şekeri, şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın. Un, vanilya ve çikolatalı karışımı ekleyip çırpmaya devam edin.

2 Fırına dayanıklı fincanları tereyağı ile yağlayın. 2-3 parmak boşluk kalacak şekilde kek harcını fincanlara paylaştırın. Damla beyaz çikolata serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 18-20 dakika pişirip pudra şekeriyle süsleyerek sıcak servis yapın.



SÜT REÇELLİ VE ÇİKOLATALI KURABİYE

12 adet
Malzemeler:
Kurabiye için:
125 g tereyağı
110 g pudra şekeri
1 yumurta
2 çay kaşığı vanilya esansı
225 g un
35 g kakao
Yarım çay kaşığı Hindistan cevizi
Arası için:
1 su bardağı süt reçeli
Üzeri için:
Esmer toz şeker

1 Tereyağı ve toz şekeri geniş bir kaba alın, mikser yardımıyla krema kıvamına gelinceye kadar çırpın. Yumurta ve vanilya esansını ilave edip 2 dakika daha çırpın. Un, kakao ve Hindistan cevizini ekleyip yoğurun. Hamuru yağlı kağıt ile sarıp buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

2 Dinlenen hamuru yağlı kağıt arasında ince açın. Şekilli bir kurabiye kalıbıyla 24 parça kesin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerlerine esmer toz şeker serpip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 10-12 dakika pişirin.

3 Ilınan kurabiyelerin yarısının üzerine süt reçeli sürüp, diğer parçalar ile üzerlerini kapatın. Soğuk servis yapın.



ÇİKOLATALI GOFRETLİ PUDİNG TATLISI

6 kişilik
Malzemeler:
1 litre süt
Yarım su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı buğday nişastası
1 yumurta sarısı
160 g bitter çikolata
Arası için:
Çikolatalı gofret
Üzeri için:
200 ml krema
1 çay bardağı pudra şekeri
Çikolatalı gofret

1 Bir su bardağı sütü kenara ayırın. Kalan süt ve şekeri bir tencereye alın ve şeker tamamen eriyene kadar kaynatın. Ayırdığınız sütü geniş bir kaseye alın. Nişasta ve yumurta sarısını ekleyip çırpın. Nişasta tamamen eriyince karışımı tencereye ilave edin, ara ara karıştırarak puding kıvamını alıncaya kadar pişirip ocaktan alın.

2 Çikolatayı ekleyip, çikolata tamamen eriyene kadar karıştırın. Pudingin yarısını yuvarlak bir servis kabının tabanına yayın. Üzerine elinizle parçaladığınız çikolatalı gofretten serpin. Üzerine kalan pudingi ekleyin.

3 Süslemesi için kremayı pudra şekeri ile birlikte şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın. Kremayı pudingin üzerine gezdirin. Ufalanmış gofret ile süsleyerek servis yapın.




YULAFLI ÇİKOLATA TOPLARI

4 kişilik
Malzemeler:
1.5 su bardağı yulaf ezmesi
1 yemek kaşığı Hindistan cevizi
4 yemek kaşığı sürülebilir çikolata
Yarım çay bardağı damla çikolata

1 Yulafı mutfak robotundan geçirip geniş bir karıştırma kabına alın. Hindistan cevizi ve sürülebilir çikolatayı ilave edip hafif yoğurun. Damla çikolatayı ekleyip karıştırın. Harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elinizle yuvarlayın.

2 Çikolata toplarını yağlı kağıt serili bir kaba dizin. Buzdolabında 2 saat dinlendirip soğuk servis yapın.



BEYAZ ÇİKOLATALI PASTA

8 kişilik

Malzemeler:

1 paket kakaolu bisküvi
225 g beyaz çikolata
4 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı süt
4 yemek kaşığı pudra şekeri

1 Bisküviyi elinizle iri parçalara bölüp, geniş bir kaseye alın. Kalan tüm malzemeyi cam bir kaseye alın ve karıştırarak benmari usulü eritin. Sos pürüzsüz bir kıvam alınca ocaktan alın. Sosun ılınması için 15 dakika bekletin.

2 Ilınan sosu bisküvilerin üzerine dökün ve bisküvileri fazla ezmeden karıştırın. Karışımı bir streç film üzerine alıp elinizle şekil verin ve dondurucuda 3 saat dinlendirin, dilimleyip servis yapın.



BEYAZ ÇİKOLATALI KURABİYE KEK

4 kişilik

Malzemeler:

55 g tereyağı
125 g su
55 g fındık yağı
60 g süt
25 g kakao
155 g un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı vanilya
150 g toz şeker
1 yumurta
1 su bardağı damla beyaz çikolata

Ganaj için:

200 g bitter çikolata
25 g tereyağı
120 g krema

1 Tereyağını sos tenceresinde eritip ocaktan alın ve ılınmaya bırakın. Geniş bir karıştırma kabında su, fındık yağı, süt, kakao ve ılınan tereyağını karıştırın. Un, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Yumurta sarılarını bir mikser yardımıyla iyice çırpıp karışıma ilave ederek tekrar karıştırın.

2 Kek harcını yapışmaz yüzeyli bir tavaya döküp, üzerine damla beyaz çikolatayı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın.

3 Ganajı hazırlamak için bitter çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Kremayı ilave edip iyice karıştırın. Pekan cevizini ekleyip ocaktan alın. Ganajı ılınan kekin üzerine dökün. Sıcak servis yapın.



ÇİKOLATALI VE YABAN MERSİNLİ ATIŞTIRMALIK BAR

6 kişilik

Malzemeler:

1.5 su bardağı esmer şeker

Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı

2 yumurta

1 çay kaşığı vanilya esansı

1.5 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tutam tuz

1 su bardağı damla çikolata

1 çay bardağı yaban mersini kurusu

1 Geniş bir karıştırma kabında esmer şeker, eritilmiş tereyağı, yumurta ve vanilya esansını bir mikser yardımıyla şeker tamamen eriyinceye kadar çırpın. Un, kabartma tozu ve tuzu ayrı bir kapta harmanlayıp yumurtalı karışıma ekleyin ve tüm malzeme iyice özdeşleşene kadar çırpmaya devam edin.

2 Damla çikolata ve yaban mersini kurusunu ekleyip bir spatula yardımıyla karıştırın ve harcı yağlı kağıt serili yuvarlak fırın kabına yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 18-20 dakika pişirin. Soğuduktan sonra üçgen dilimleyip servis yapın.



ÇİKOLATALI UN KURABİYESİ

15-20 adet

Malzemeler:

250 g tereyağı
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı un

1 Tereyağı, ayçiçek yağı ve pudra şekerini geniş bir karıştırma kabına alın. Mikser yardımıyla tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpın. Unu ilave edip pürüzsüz kıvamlı bir hamur elde edecek şekilde yoğurun.

2 Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, elinizle yuvarlayarak şekil verin. Kurabiyeleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.



ÇİKOLATALI CRÈME BRULEE

6 kişilik
Malzemeler:
1 su bardağı krema
Yarım su bardağı damla çikolata
2 yumurta sarısı
5 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı vanilya özü

1 Kremayı bir tencereye alıp kaynatın. Ocaktan alıp damla çikolatayı ekleyin. Çikolata tamamen eriyinceye kadar karıştırıp kenara alın.

2 Yumurta sarılarını ve bir yemek kaşığı toz şekeri geniş bir kapta çırpın. Kremalı karışıma ekleyip vanilyayı ilave edin ve karıştırın. Karışımı küçük güveç kaplarına paylaştırıp fırın tepsisine koyun.

3 Tepsinin içine güveçlerin yarısına gelecek kadar kaynar su ilave edin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. Buzdolabına alıp 4 saat soğutun.

4 Servis yapmadan önce üzerlerine birer yemek kaşığı toz şeker serpin. Bir mutfak çakmağını ya da pürmüzü üzerlerine 20-30 saniye kadar tutarak şekeri karamelize edin. Sıcak servis yapın.





BEYAZ ÇİKOLATALI TURTA

4 kişilik

Malzemeler:

Tabanı için:

75 g eritilmiş tereyağı
2.5 su bardağı zencefilli bisküvi
2 yemek kaşığı süt

Mus için:

3.5 su bardağı beyaz çikolata
1 su bardağı yoğurt
4 jelatin yaprağı
4 yemek kaşığı soğuk su
2.5 su bardağı krema

Üzeri için:

Frenk üzümü
Rendelenmiş çikolata

1 Tabanı için bisküvileri rondodan geçirin, küçük bir kaba alıp üzerine eritilmiş tereyağını ekleyin ve karıştırın. Küçük yuvarlak turta kalıplarının tabanlarına paylaştırıp bastırarak yayın ve kenara alın.

2 Mus için beyaz çikolatayı benmari usulü eritin. Jelatin yapraklarını ısıya dayanıklı bir kaba alıp, üzerine soğuk su ekleyin. Kabı kaynar su dolu tencerenin üzerine koyup jelatin çözülene kadar bekletin. Ocaktan alın.

3 Erittiğiniz beyaz çikolata ve yoğurdu bir kapta karıştırın. Jelatin ve kremayı ekleyip karıştırmaya devam edin. Karışımı, tabanına bisküvi yaydığınız kalıplara eşit miktarda paylaştırın. Üzerini bir spatula yardımıyla düzeltin. Buzdolabına alıp 4 saat kadar bekletin. Kalıplarından çıkarın. Frenk üzümü ve rendelenmiş çikolata ile süsleyerek servis yapın.



PORTAKALLI VE BEYAZ ÇİKOLATALI KEK

4 kişilik

Malzemeler:

200 g bitter çikolata
175 g tereyağı
300 g toz şeker
120 g un
15 g kakao
3 yumurta
100 g beyaz çikolata
1 portakalın rendelenmiş kabuğu

Üzeri için:

Kumkuat dilimleri
Portakallı çikolata parçaları

1 Çikolata ve tereyağını benmari usulü eritin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Geniş bir karıştırma kabında toz şeker, un ve kakaoyu harmanlayın. Soğuyan çikolata ve yumurtaları ilave edip pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar mikser yardımıyla çırpın. İri doğradığınız beyaz çikolata ve rendelenmiş portakal kabuğunu ekleyip spatulayla karıştırın.

2 Karışımı yağlı kağıt serili kare bir fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Üzerini kumkuat dilimleri ve portakallı çikolata parçaları ile süsleyerek servis yapın.



ÇİKOLATALI KİVİLİ TART

8 kişilik

Malzemeler:

125 g tereyağı

1 yumurta sarısı

1 çay bardağı pudra şekeri

2 su bardağı un

1 tatlı kaşığı kabartma tozu

1 paket vanilya

Çikolatalı sos

200 ml krema

250 g bitter çikolata

Üzeri için:

Kivi

Pudra şekeri

1 Tart hamuru için tereyağı, yumurta sarısı ve pudra şekerini mutfak robotunda karıştırın. Un, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip hamuru unlanmış tezgaha alarak yoğurun. Streç filmle kaplayıp 30 dakika buzdolabında dinlendirin. Dikdörtgen bir tart kalıbını yağlayın.

2 Dinlenen hamuru tart kalıbının içine yayıp çatalla delikler açın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Izgara tel üzerine alıp soğumaya bırakın.

3 Çikolatalı sos için kremayı bir sos tenceresine alıp ısıtın. Ocaktan alıp çikolatayı ekleyip karıştırın. Çikolata iyice eriyene kadar karıştırıp soğuyan tartınızın üzerine dökün.

4 İnce yuvarlak dilimlediğiniz kivileri tartınızın üzerine dizip oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Tartınız ılınınca buzdolabına alıp birkaç saat dinlendirin. Üzerine pudra şekeri serpip servis yapın.



ARMUTLU ÇİKOLATALI KEK

6-8 kişilik

Malzemeler:

Tabanı için:

2 su bardağı un
120 g oda sıcaklığında tereyağı
50 g pudra şekeri
60 g badem unu
1 yumurta
Bir tutam tuz

Arası için:

3 armut
40 g tereyağı
Yarım çay kaşığı tarçın

Çikolata katı için:

80 g bitter çikolata
120 g oda sıcaklığında tereyağı
3/4 su bardağı tozşeker
1 yumurta
Yarım su bardağı süt
90 g badem unu
1 paket kabartma tozu
2 yemek kaşığı kakao

Üzeri için:

Kakao

1 Tabanı için tüm malzemeyi geniş bir karıştırma kabına alın. Tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar yoğurun. Hamuru orta boy kelepçeli bir kalıba elinizle bastırarak yayın. Kabarmasını önlemek için üzerini çatal ile birkaç yerinden delin.

2 Armutlu katı hazırlamak için armutların kabuklarını soyup, iri küpler halinde doğrayın. Tereyağını bir tavada eritip armutları ekleyin ve birkaç dakika pişirin. Tarçını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın. Ilındıktan sonra hazırladığınız tabanın üzerine yayın.

3 Çikolata katı için çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağı ve toz şekeri bir karıştırma kabına alıp şeker eriyinceye kadar çırpın. Üzerine yumurta ve sütü ekleyip çırpmaya devam edin. Erittiğiniz çikolatayı ilave edip karıştırın. Un, kabartma tozu ve kakaoyu bir kaba eleyip çikolatalı karışıma ekleyin ve harç pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar spatula ile karıştırın.

4 Çikolatalı harcı armutların üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 195 derece fırında 30-35 dakika pişirip fırından alın. İyice soğuduktan sonra üzerine kakao serperek servis yapın.



UNSUZ ÇİKOLATALI KEK

6-8 kişilik

Malzemeler:

12 yemek kaşığı tereyağı
340 g bitter çikolata
6 yumurta
1 yemek kaşığı vanilya özü
1/4 su bardağı kakao
Bir tutam tuz
1 su bardağı toz şeker

1 Çikolatayı küçük parçalara bölün. Tereyağı ve çikolata parçalarını bir sos tenceresine alıp sürekli karıştırarak eritin, ocaktan alın. 4 yumurtanın akı ve sarılarını ayırıp, iki ayrı kaba alın. Yumurta sarılarının içine vanilya özü, kakao, bir tutam tuz, 2 yumurta ve toz şekerin yarısını ekleyip karıştırın. Çikolatalı karışımı ilave edip tekrar karıştırın.

2 Yumurta aklarını mikser yardımıyla köpürünceye kadar çırpın. Kalan şekeri ekleyip çırpmaya devam edin. Karışımı yavaşça çikolatalı karışıma ekleyip bir kaşık yardımıyla yedirin. Kek hamurunu yağlayıp unladığınız fırın kabına aktarın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 50-55 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğumaya bırakın. Üzerine çikolata bukleleri serpin ve dilimleyerek servis yapın.



ÇİKOLATALI MUZ LOKMALARI

16 adet

Malzemeler:

100 g bitter çikolata
1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
1 muz
2 yemek kaşığı yer fıstığı ezmesi

1 Mini muffin kalıplarının içine kağıt kek kalıplarını yerleştirin. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Eritilmiş tereyağını ilave edip karıştırın ve ocaktan alın.

2 Muzu 16 eşit parçaya bölün. Erittiğiniz çikolatadan kağıt kalıpların tabanına bir tatlı kaşığı kadar erittiğiniz çikolatadan dökün. Üzerine bir dilim muz yerleştirip, 1 çay kaşığı kadar yer fıstığı ezmesi ilave edin ve 1 tatlı kaşığı kadar erittiğiniz çikolatadan yayın. Fıstık ezmeli muzlarınızın üzerini streç filmle sarıp dondurucuda 1 saat bekletin.

3 1 saat kadar da oda sıcaklığında beklettikten sonra servis yapın.



ÇİKOLATALI PARFE

6-8 kişilik
Malzemeler:
Tabanı için:
1.5 paket pötibör bisküvi
40 g eritilmiş tereyağı
2 paket toz krem şanti
2 yemek kaşığı kakao
1.5 su bardağı süt
160 g eritilmiş sütlü çikolata
1 yumurta
Üzeri için:
100 ml krema
100 g bitter çikolata
Süslemek için:
Bitter ve beyaz damla çikolata
Rendelenmiş karışık çikolata (beyaz, sütlü, bitter)

1 Tabanı için bisküvileri un haline gelinceye kadar rondodan geçirin. Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın. Baton bir kek kalıbını streç film ile kaplayın. Hazırladığınız bisküvi karışımını kalıbın tabanına bastırarak yayın.

2 Toz krem şanti, kakao ve sütü geniş bir karıştırma kabına alın. Katılaşıncaya kadar mikser yardımıyla çırpın. Eritilmiş çikolata ve yumurtayı ekleyip tüm malzeme iyice özdeşleşinceye kadar çırpmaya devam edin. Harcı kalıba döküp üzerini streç film ile kaplayın. Derin dondurucuda 2-3 saat bekletin.

3 Üzeri için kremayı sos tenceresinde ısıtın. Çikolatayı ekleyip ocaktan alın ve çikolata tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Soğuduktan sonra hafif çırpın.

4 Donan parfeyi kalıbından çıkarıp servis tabağına alın, üzerine çikolata sosundan gezdirin. Rendelenmiş ve damla çikolata karışımları ile süsleyerek bekletmeden servis yapın.



ÇİKOLATALI ANTEP FISTIKLI CHEESECAKE

12 kişilik
Malzemeler:
36 kakaolu pötibör bisküvi
90 g eritilmiş tereyağı
1 su bardağı sütlü damla çikolata
225 g krem peynir
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı süt
4 yumurta
Yarım su bardağı krema
1/4 su bardağı sürülebilir çikolata kreması
1 tatlı kaşığı vanilya özü
25 g kakao
35 g un
Ganaj için:
1 su bardağı beyaz damla çikolata
3/4 su bardağı krema
Üzeri için:
File Antep fıstığı

1 Kakaolu bisküvileri rondodan geçirin ve bir kaba alın. Eritilmiş tereyağını ekleyip karıştırın, yuvarlak kek kalıbının tabanına yayın. Damla çikolataları ısıya dayanıklı bir kaba alıp mikrodalgada eritin.

2 Krem peynir ve toz şekeri bir çırpma kabına alın. Pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar mikser yardımı ile çırpın. Süt, yumurtalar ve kremayı ekleyip çırpın. Sürülebilir çikolata kreması, vanilya, kakao ve unu ekleyip çırpmaya devam edin.

3 Karışımı, tabanına bisküvi yaydığınız kek kalıbına dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 70-75 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

4 Ganaj için beyaz damla çikolata ve kremayı ısıya dayanıklı bir kaba alın ve mikrodalgada 1 dakika ısıtın, daha sonra alıp çikolata eriyinceye kadar karıştırın. Çikolatalı karışımı cheesecake'in üzerine gezdirin.

5 Cheesecake ılınıncaya kadar oda sıcaklığında bekletin. Ardından buzdolabına alıp 2 saat dinlendirin. Üzerini Antep fıstığı ile süsleyin, dilimleyerek servis yapın.



ÇİKOLATALI SUFLE

4 kişilik
Malzemeler:
2 yemek kaşığı süt
3 yemek kaşığı su
1 yemek kaşığı krema
60 g bitter çikolata
2 yemek kaşığı kakao
2 yumurta sarısı
3 yumurta akı
Yarım çay kaşığı tuz
5 yemek kaşığı toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

1 Süt, su ve kremayı bir sos tenceresine alın. Kaynama noktasına gelinceye kadar ara ara karıştırarak ısıtın. Çikolatayı ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Kakao ve yumurta sarılarını ilave edip tüm malzemeyi birbirine yedirin.

2 Yumurta aklarını ayrı bir karıştırma kabına alın. Üzerine tuz ekleyip köpürünceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. Yumurta köpürmeye başladığında toz şekeri ekleyin ve katılaşıncaya kadar çırpmaya devam edin. Katılaşan yumurta aklarını çikolatalı karışıma ilave edin ve fazla söndürmeden hafifçe karıştırın.

3 Sufle kaplarını tereyağı ile yağlayıp, toz şeker ile kaplayın. Fazla gelen şekeri, kapları ters çevirip boşaltın. Sufle harcını eşit miktarda kalıplara paylaştırın. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15-18 dakika pişirin. Fırından alıp pudra şekeri serperek servis yapın.



ÇİKOLATALI MARSHMALLOWLU KEK

6 kişilik

Malzemeler:

6 yumurta
2 yumurta sarısı
100 g pudra şekeri
200 g bitter çikolata
200 g sütlü çikolata
400 g tereyağı
80 g un
50 g kakao

Arası için:

Marshmallow

1 Yumurtalar ve pudra şekerini geniş bir kaseye alarak bir mikser yardımıyla çırpın. Bitter çikolatayı benmari usulü eritin. Tereyağını ilave edip karıştırın ve ılınması için kenara alın. Ilınan çikolatalı karışımı, un ve kakaoyu, yumurta karışımı ile birleştirip karıştırın. Sütlü çikolatayı küp kesip içine ekleyin.

2 Kek karışımını yağlı kağıt serili bir kalıba alın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30-35 dakika pişirip fırından alın. Ilınan keki ortadan ikiye kesin, arasına marshmallow ilave edip, diğer parça ile üzerini kapatın. Tekrar fırına alıp 5-6 dakika daha pişirin. Fırından alıp ılık servis yapın.



ÇİKOLATALI TOST

4 kişilik
Malzemeler:
8 dilim tost ekmeği
Ekmekleri bulamak için:
2 muz
2 yumurta
1 çay bardağı süt
1 çorba kaşığı kakao
Arası için:
2 muz
Kızartmak için:
Tereyağı
Üzeri için:
80 g bitter çikolata
2 yemek kaşığı krema
Frenk üzümü
Yaban mersini
Frambuaz

1 Ekmekleri bulamak için muzları bir karıştırma kabına doğrayın. Yumurtalar, süt ve kakaoyu ilave edip püre kıvamına gelinceye kadar blenderdan geçirin. Karışımı kare bir kaba alın, tost ekmeklerini üzerine yerleştirin. Ekmekler sosu çekinceye kadar, yaklaşık 8-10 dakika bekletin.

2 Tereyağını yapışmaz yüzeyli bir tavada eritin. Soslanan tost ekmeklerinin her iki yüzünü de kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin.

3 Üzeri için çikolatayı ve kremayı ara ara karıştırarak benmari usulü eritin. Çikolata tamamen eriyince ocaktan alın. Muzları dilimleyin. Kızarttığınız ekmeklerin yarısının üzerine muz dilimlerini yerleştirin. Diğer ekmek dilimlerini üzerine kapatın.

4 Üzerlerine çikolata sosu gezdirin, meyvelerle süsleyerek servis yapın.



ÇİKOLATALI BÖĞÜRTLENLİ STRUDEL

8 kişilik:
Malzemeler:
6 baklava yufkası
100 g eritilmiş tereyağı
İç harcı için:
2 su bardağı dondurulmuş böğürtlen
3/4 su bardağı pudra şekeri
1 çay bardağı damla çikolata
Üzeri için:
100 g beyaz çikolata

1 Baklava yufkalarını aralarına tereyağı sürerek üst üste dizin. İç harcı için böğürtlen, pudra şekeri ve damla çikolatayı bir kasede harmanlayın. Harcı baklava yufkalarının ortasına yayıp rulo şeklinde sarın. Yufkaların üzerine kalan tereyağını sürün ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine alın.

2 Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Benmari usulü erittiğiniz beyaz çikolatayı bir sıkma torbasına doldurup, strudelin üzerini süsleyin. Ilık servis yapın.



ÇİKOLATA KAPLI MARZİPAN

12 adet

Malzemeler:

Marzipan için:

70 g toz badem

50 g pudra şekeri

1 yumurta akı

Çikolata kaplaması için:

200 g sütlü çikolata

100 g bitter çikolata

1 Marzipan için toz badem ve pudra şekeri bir kapta harmanlayın. Yumurta akını ekleyip iyice karıştırın. Hazırladığınız marzipandan küçük parçalar alın. Elinizle yuvarlayarak şekil verin. Marzipanları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 12-15 dakika pişirin. Fırından alıp soğumaya bırakın.

2 Çikolata kaplaması için çikolataları iri parçalar halinde kırıp, benmari usulü eritin. Soğuyan marzipanları sıcak çikolatanın içine batırıp çıkarın ve bir yağlı kağıt üzerine alın. Çikolatalı marzipanlar oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alın. Çikolata donuncaya kadar yaklaşık 2-3 saat kadar bekletin. Soğuk servis yapın.



FİHRİST



YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

TARİFLER VE YAPIM
Lezzet MutfakStudio

FOTOĞRAFLAR
SEZER ALÇINKAYA

TASARIM
OYA PAKER

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad. No: 16
Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03 - F. 0216 365 99 07-08
www.bilnet.net.tr









NEFİS ÇİKOLATALI TARİFLER

İçi akışkan çikolatalı dev bir sufle, bol çikolatalı fırından yeni çıkmış bir kek, çikolata soslu kocaman bir kup ya da hepsi... Adını duymak bile insanın ağzını sulandırmaya yetiyor. Çikolata ile mutfaklarınızda harikalar yaratmaya, sofralarınızı şölene dönüştürmeye ne dersiniz? Büyük-küçük herkesi kendine hayran bırakacak, bir porsiyonun asla yetmeyeceği çikolatalı tarifler mi arıyorsunuz? O zaman hazırladığımız bu kitap için mutfaklarınızda yer açın çünkü elinizden düşüremeyeceksiniz, bizden söylemesi.

EKİM 2017 / 251

mutfak atölyesi

Lezzet